

MAÇANITA

IRMÃOS E ENÓLOGOS

brother & sister
one wine two winemakers

FICHA TÉCNICA

Os Canivéis Branco 2018

CASTAS: Encepamento ancestral

CONCEITO: Os Canivéis como de uma ópera se tratasse, já foi cantada por outras pessoas, diga-se pelos antigos, já deu a volta ao mundo, como que apreciada por mil bocas. No entanto pode ser sempre reproduzida, na sua autenticidade, cerca de sete décadas depois, mais uma vez. Um encepamento ancestral, com uma combinação de mais de 17 vozes, diga-se castas, em que Dona Branca, Rabigato Miranda, Trincadeira Branca e Rabigato Verdelho são algumas das que já ouvimos cantar, diga-se beber.

DENOMINAÇÃO: DOC - Douro.

ORIGEM: Carlão, 600 m altitude, vinhas com 52 a 70 anos, Cima Corgo

VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 18kg. Prensa de cacho inteiro, decantação a frio, fermentação e estágio 25% barrica nova e 75% em inox com bâtonnage durante 10 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor amarelo citrino, suave aroma a citrinos. Na boca o ataque é denso, com acidez equilibrada. Retro rica no meio de prova. Acaba com bastante frescura e persistência.

LANÇAMENTO: 1.400 garrafas em Janeiro de 2020

ÁLCOOL: 13,0%

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO: Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C e ser bebido a 12°C.

GASTRONOMIA: Combina bem com pratos de peixe ou de carne, e pela sua acidez combina na perfeição com peixe mais simples e marisco.

ENÓLOGOS: Joana Maçanita e António Maçanita

VITICULTOR: Antero Magalhães

CONTACTOS:

MAÇANITA VINHOS, Lda

Peso da Régua - Portugal

Telf: +351 213 147 297

Telm: +351 917 023 127

E-mail: geral@macanita.com / export@macanita.com

